



REGIONE MOLISE

**DIREZIONE GENERALE V DELLE POLITICHE PER LA SALUTE E
ASSISTENZA SOCIO-SANITARIA**

**SERVIZIO DI PREVENZIONE, VETERINARIA E SICUREZZA
ALIMENTARE**

DECRETO MINISTERO DELLA SALUTE DEL 23/12/1992

REGOLAMENTO UE N. 788/2012 DEL 31 AGOSTO 2012

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE PER IL TRIENNIO 2013–
2015, DESTINATO A GARANTIRE IL RISPETTO DEI LIMITI MASSIMI E A
VALUTARE L'ESPOSIZIONE DEI CONSUMATORI AI RESIDUI DI
ANTIPARASSITARI NEI E SUI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE
VEGETALE E ANIMALE**

INDICE

1. Premessa: quadro generale e legislazione di riferimento	... pag. 3
2. Obiettivi	... pag. 4
3. Strutture competenti	... pag. 5
3.1. Servizio regionale	... pag. 5
3.2. Servizio Fitosanitario Regionale	... pag. 5
3.3. Azienda Sanitaria Regionale (A.S.R.e.M.)	... pag. 5
3.4. Laboratori competenti	... pag. 5
4. Piano di campionamento	... pag. 6
4.1. Durata del piano	... pag. 6
4.2. Matrici alimentari	... pag. 6
4.2.1. Numero minimo di campioni	... pag. 6
4.3. Piano di campionamento	... pag. 6
4.3.1. Punti di prelievo	... pag. 7
4.3.2. Modalità di prelievo	... pag. 7
4.4. Calendario prelievi	... pag. 7
5. Flussi informativi e verifiche	... pag. 7
5.1 Scheda di prelevamento dei campioni e calendario prelievi	... pag. 8
 Normativa di riferimento (comunitaria, nazionale, regionale)	 ... pag. 9
 Tabelle numero campioni con accluso Regolamento di esecuzione UE N. 788/2012 DEL 31 AGOSTO 2012	 ... PAG. 11

1. PREMESSA

Il piano Regionale di controllo dei residui fitosanitari negli alimenti è adottato per verificare il rispetto delle quantità massime consentite di residui di prodotti fitosanitari in alcuni prodotti di origine vegetale e animale destinati al consumo umano.

Il controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari nei prodotti alimentari rappresenta una delle priorità sanitarie più rilevanti nell'ambito della sicurezza alimentare ed ha la finalità di garantire un livello elevato di protezione al consumatore.

A livello nazionale, la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari in matrici vegetali e animali è tuttora disciplinato dal D.M. del 23/12/1992 che definisce i piani annuali di controllo sui residui dei prodotti fitosanitari. Dette norme vanno comunque applicate anche alla luce della più recente normativa comunitaria relativa al controllo ufficiale degli alimenti definita dai regolamenti del cosiddetto "pacchetto igiene" e delle relative norme nazionali di recepimento e attuative e opportunamente integrato con il Piano di controllo sull'immissione in commercio e utilizzazione dei prodotti fitosanitari per il quinquennio 2010–2014, approvato con delibera di G.R. n. 1247 del 30/12/2009, in recepimento dell'accordo Stato Regioni dell'8 aprile 2009 (Repertorio Atti n. 67/CSR).

In particolare, il Regolamento CE n. 882/2004 fissa criteri generali per l'effettuazione dei controlli ufficiali per la verifica della conformità alla normativa, stabilendo anche le caratteristiche che devono possedere i Laboratori per il controllo ufficiale, le procedure, le attività, i metodi e le tecniche per effettuare i controlli. Tali piani regionali concorrono alla redazione del piano nazionale che viene annualmente divulgato dal Ministero della salute.

L'UE si è dotata di un'ampia strategia nel campo della sicurezza alimentare che abbraccia non soltanto gli alimenti ma anche la salute e il benessere degli animali e la salute delle piante. La strategia vuole garantire la salubrità e la rintracciabilità degli alimenti grazie ad un approccio dal produttore al consumatore definito "dai campi alla tavola" omogeneo su tutto il territorio dell'UE in modo che il commercio non sia ostacolato e che vi sia una grande scelta e varietà nell'alimentazione. Le norme si applicano sia agli alimenti prodotti all'interno dell'UE sia alle importazioni.

Di conseguenza, l'attività di campionamento, vigilanza, controllo, ispettiva, relativa alle attività descritte nel presente Piano, va strettamente coordinata con quella da svolgere in attuazione degli altri piani, in particolare con il Piano dei campionamenti per il Controllo ufficiale, il Piano Nazionale Residui, il Piano Nazionale di Alimentazione animale. I relativi calendari di attività annuale devono essere di conseguenza predisposti contestualmente, definendo esplicitamente l'opportuno coordinamento tra le diverse U.O. del Dipartimento di Prevenzione interessate.

Per tutti gli alimenti destinati al consumo umano o animale sono previsti limiti massimi di residui di antiparassitari (LMR), in modo da proteggere la salute degli animali e dell'uomo. Il Regolamento CE n. 396/2005 del Parlamento e del Consiglio del 23 febbraio 2005 che modifica la direttiva 91/414/CE raccoglie in un solo testo e armonizza i limiti applicabili ai vari prodotti destinati al consumo umano o animale; inoltre fissa un limite massimo applicabile per difetto.

Infatti detto regolamento fissa i quantitativi minimi autorizzati di residui di antiparassitari che possono trovarsi nei prodotti di origine animale o vegetale destinati al consumo umano o animale. Questi limiti massimi di residui comprendono LMR specifici per taluni alimenti destinati al consumo umano o animale e un limite generale applicabile quando non è fissato alcun LMR specifico. Successivamente nuove disposizioni normative in materia, come il Regolamento CE n. 149/2008 della Commissione del 29 gennaio 2008 (che modifica il Regolamento CE n. 396/2005 e ne definisce gli allegati II, III e IV, che fissano i livelli massimi di residui per i prodotti compresi nell'allegato I del suddetto Regolamento), e il Regolamento CE n. 839/2008 (che modifica il regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda gli

allegati II, III e IV sui livelli massimi di residui di antiparassitari in o su determinati prodotti) rende necessaria una programmazione a più largo raggio in modo da garantire una omogeneità e una costanza di interventi nel corso degli anni, capaci di valutare meglio l'impatto sanitario ed ambientale dei prodotti fitosanitari (Regolamento CE n. 1107/2009).

L'obiettivo è di garantire che i residui di antiparassitari presenti negli alimenti non costituiscano un rischio inaccettabile per la salute dei consumatori e degli animali.

Il controllo dei rischi di prodotti fitosanitari negli alimenti, rientra dunque nel più ampio sistema di controllo dell'igienicità e sicurezza dei prodotti alimentari previsto dai regolamenti europei citati. In particolare tale controllo va condotto in sintonia con gli stessi Regolamenti del cosiddetto "Pacchetto Igiene" (in particolare i Regg. CE n. 854/2004 e n. 882/2004) che definiscono norme e procedure per lo svolgimento dei controlli da parte delle Autorità Competenti, al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari organizzando i controlli sulla base della valutazione del rischio. Nei suddetti Regolamenti è specificato che l'attività di controllo ufficiale deve essere basata sul rischio. In particolare, il Reg. CE n. 882/2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, prevede che i controlli negli stabilimenti di produzione di alimenti siano effettuati sulla base della categorizzazione del rischio delle attività interessate.

In riferimento ai Controlli pluriennali per gli antiparassitari, la UE ha pubblicato il Regolamento di esecuzione UE N. 788/2012, relativo ad un programma comunitario di controllo pluriennale per il periodo 2013, 2014, 2015 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale.

La Commissione reputa che, vista la notevole evoluzione dell'utilizzo degli antiparassitari nel corso di un triennio, è opportuno controllare gli antiparassitari per cicli triennali nei prodotti alimentari che costituiscono i principali componenti della dieta, per consentire la valutazione dell'esposizione dei consumatori e dell'applicazione della normativa comunitaria. Nell'**ALLEGATO I** del Regolamento di esecuzione (UE) n. 788/2012 sono indicate le combinazioni antiparassitari e prodotti da controllare, mentre nell'**ALLEGATO II** viene definito il numero di campioni di ciascun prodotto che va prelevato ed analizzato da ciascun Stato Membro.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale, i campioni sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento CE n. 396/2005 e la procedura di campionamento deve essere conforme al decreto del Ministro della salute del 23 luglio 2003 (ricepimento della direttiva 2002/63/CE della Commissione Europea).

Con il presente Piano, in sostanza vengono definiti i criteri per lo svolgimento dei controlli ufficiali sulla presenza di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti sulla base delle indicazioni fornite dai Regolamenti comunitari, nonché dal D.M. del 23 dicembre 1992, tuttora vigente, che delega le Regioni e le Province Autonome ad emanare indirizzi per dare attuazione al programma dei controlli diretti a verificare il rispetto delle quantità massime di residui di sostanze attive dei presidi sanitari presenti negli alimenti destinati al consumo umano, dal D.M. del 23 luglio 2003 sulle procedure di campionamento e dal D.M. 27 agosto 2004 (e s.m.i.) sui limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione.

Il Piano è stato redatto tenendo conto anche dei criteri di carattere generale contenuti nel Piano di Controllo Regionale Integrato, approvato con Decreto commissariale n. 108 del 22 dicembre 2011, in applicazione del regolamento CE n. 882/2004 e attualmente in corso di revisione e aggiornamento.

2. OBIETTIVI

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario, la conoscenza e la riduzione di rischi derivanti dalla presenza di residui di sostanze attive utilizzate in agricoltura nei prodotti alimentari di origine vegetale ed animale, per cui le finalità che ispirano il Piano di controllo pluriennale sui residui antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale sono:

- a) proteggere e migliorare il livello di salute degli addetti in agricoltura;
- b) garantire ai cittadini alimenti igienicamente sicuri, aumentando il grado di fiducia degli stessi nei confronti delle istituzioni preposte al controllo;
- c) acquisire i dati e le informazioni per poter effettuare una valida analisi del rischio per la salute dei cittadini legato alla presenza eventuale di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti;
- d) promuovere l'applicazione dei principi delle buone pratiche fitosanitarie, nonché dei principi di lotta integrata;
- e) promuovere l'attività di formazione, informazione e comunicazione nei confronti delle imprese e dei consumatori sui rischi derivanti dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

3. STRUTTURE COMPETENTI

Si richiamano in questo paragrafo le competenze dei diversi soggetti regionali e territoriali che operano in materia di controllo di produzione, commercializzazione, impiego dei prodotti fitosanitari e sulla presenza dei loro residui negli alimenti.

3.1. Servizio regionale

Servizio di Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare – Ufficio Prevenzione negli Ambienti di Lavoro e Controllo Acque e Prodotti fitosanitari della Direzione Generale V, delle Politiche per la Tutela della Salute. È competente in materia di prodotti fitosanitari per quanto attiene gli aspetti igienico-sanitari, ed opera in collaborazione con gli altri Servizi Regionali che hanno competenze in materia di vendita e commercializzazione dei prodotti antiparassitari e del loro uso e vigilanza, quali il Servizio Fitosanitario Regionale, il Servizio Prevenzione e Tutela dell'Ambiente.

Ad esso compete:

- l'emanazione delle relative norme procedurali dell'autorizzazione alla commercializzazione ed alla vendita di prodotti fitosanitari e di coadiuvanti, dell'autorizzazione all'acquisto di prodotti fitosanitari e di coadiuvanti di prodotti fitosanitari e l'individuazione degli organi sanitari addetti alla vigilanza;
- la redazione del PRF, in collaborazione con le altre autorità competenti, ed il relativo coordinamento;
- adottare gli eventuali provvedimenti tecnico-amministrativi che si dovessero rendere necessari per l'effettiva attuazione del PRF, apportando le eventuali modifiche e/o integrazioni, anche relative alla modulistica, ove si rendessero necessarie, anche sulla scorta di indicazioni Ministeriali successive.

3.2. Servizio Fitosanitario Regionale

Al Servizio Fitosanitario Regionale, istituito con L.R. n. 31/1995, organo istituzionale di controllo e tutela fitosanitaria.

3.3. Azienda Sanitaria Regionale (A.S.Re.M.)

Il prelievo dei campioni per l'attuazione del Piano spetta al Dipartimento di Prevenzione dell'ASReM, che coordinerà opportunamente l'attività dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) e di Igiene degli Alimenti di origine animale (SIAOA). All'A.S.Re.M. compete, altresì, il controllo e la vigilanza di cui al DPR n. 290/2001. Il Dipartimento provvederà anche alla calendarizzazione dei prelievi, d'intesa con l'IZS A&M, e ad individuare la distribuzione sul

territorio dei campioni da prelevare, nonché all'opportuno coordinamento con gli altri Piani di controllo, come già chiarito in Premessa (sesto capoverso).

Ai Servizi sopra citati compete:

- il prelievo dei campioni per l'attuazione del Piano;
- l'autorizzazione all'acquisto di prodotti fitosanitari e di coadiuvanti di prodotti fitosanitari;
- vigilanza e controllo;
- assicurare la vigilanza sugli interventi adottati;
- adottare gli eventuali provvedimenti sanzionatori;
- implementare i flussi informativi di competenza, relativi all'attività svolta;
- trasmettere alla regione le informazioni sulle misure a seguito delle non conformità e sulle possibili cause che hanno determinato il superamento del limite

3.4. Laboratorio competente

Gli accertamenti analitici da svolgere ai sensi del presente Piano, saranno effettuati dai laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise (IZSAM) in quanto accreditati conformemente alla norma europea (EN ISO/IEC 17025), così come previsto all'art. 12 del Reg. CE n. 882/2004.

All'IZSAM compete:

- trasmettere alla Regione le informazioni sull'accreditamento e sulla partecipazione ai proficiency test organizzati dai laboratori di riferimento comunitari e nazionali;
- trasmettere al Ministero della Salute le informazioni sui fattori di processo dei prodotti trasformati.

4. PIANO DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI, ELABORAZIONE E TRASMISSIONE DATI

4.1. Durata del piano

Ai fini del coordinamento e dell'integrazione del presente piano con gli altri piani di controllo ufficiale nazionali e regionali, il presente ha durata triennale per gli anni 2013/2015.

4.2. Matrici alimentari

Il programma coordinato comunitario, per il prossimo triennio, prevede il campionamento e le analisi da effettuare sui prodotti di seguito indicati, fatti salvi eventuali aggiornamenti, revisioni e rimodulazioni che dovessero rendersi necessarie in attuazione di norme europee o nazionali o di un aggiornamento dell'analisi del rischio a livello regionale. Il numero minimo di alimenti prodotti nella regione Molise da campionare ogni anno è riportato nelle **tabelle 1 e 2**

Anno 2013

Mele, cavoli cappucci, porri, lattuga, pesche, comprese le pesche noci ed ibridi simili; segala o avena, fragole, pomodori e vino (rosso o bianco) da uve, latte vaccino, carne suina, per la ricerca degli antiparassitari indicati nell'ALLEGATO I al Regolamento di esecuzione UE n. 788/2012.

Per il vino, in mancanza di fattori di trasformazione specifici, può essere applicato un fattore standard 1 da applicare al limite massimo di residuo dell'uva da vino stabilito con il regolamento CE n. 396/2005.

Anno 2014

Fagioli con baccello (freschi o congelati), carote, cetrioli, arance o mandarini, pere, patate, riso, spinaci (freschi o congelati) e farina di frumento, carne di pollame, fegato (di bovini e altri ruminanti, suini e pollame) per la ricerca degli antiparassitari indicati nell'ALLEGATO I al Regolamento di esecuzione UE n. 788/2012.

Anno 2015

Melanzane, banane cavolfiori o broccoli, piselli senza baccello (freschi o congelati), peperoni (dolci), frumento e olio di oliva vergine, succo di arancia, uve da tavola, burro, uova di galline, per la ricerca degli antiparassitari indicati nell'ALLEGATO I al Regolamento di esecuzione UE n. 788/2012.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale, i campioni sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento CE n. 396/2005 e la procedura di campionamento deve essere conforme al decreto del Ministro della salute del 23 luglio 2003 di Recepimento della Direttiva 2002/63/CE. Per ogni anno del triennio oggetto del presente Piano è prevista, altresì, una matrice di campione di alimenti per lattanti a base di cereali trattati. Per questi alimenti si specifica che dovranno essere rispettati i LMR stabiliti dal Decreto 09 aprile 2009 n. 82 (Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità europea ed all'esportazione presso Paesi terzi) e l'articolo 7 della direttiva 2006/125/CE della commissione del 5 dicembre 2006, sugli alimenti a base di cereali e sugli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, tenendo conto però delle definizioni di residui che figurano nel Regolamento CE n. 396/2005.

4.2.1. Numero minimo di campioni

Il numero minimo di campioni di origine vegetale è indicato, per tipologia di alimenti, nella tabella 1.
Il numero minimo di campioni di origine animale è indicato, per tipologia di alimenti nella tabella 2.

4.3. Piano di campionamento

Il piano di campionamento, suddiviso per matrici e ambiti territoriali, è stato definito con il contributo dei Responsabili SIAN e SIAOA del Dipartimento di Prevenzione ASREM e con i referenti dell'IZSAM, e rispetta il numero minimo di campioni previsto dal DM 23/12/1992.

4.3.1. Punti di prelievo

Per i prodotti di origine vegetale provenienti dall'ambito regionale ed extra regionale, il prelievo va effettuato preferibilmente nei centri di raccolta aziendale e cooperativi, presso i mercati generali specializzati, i mercati generali non specializzati, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e i supermercati.

Il prelievamento di campioni per il controllo ufficiale dei residui di antiparassitari va effettuato nel pieno rispetto delle procedure dettagliate nel Decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003.

Per i prodotti di origine animale i prelievi vanno effettuati nei centri di macellazione, nei centri di raccolta aziendale, nei centri commerciali, nei mercati generali specializzati, quelli non specializzati, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati, i supermercati.

4.3.2. Modalità di prelievo

Per il prelievo dei campioni si applicano, in quanto rilevanti, le modalità di cui al Decreto del Ministero della Salute 23 luglio 2003. Qualora detti metodi non siano applicabili, si fa ricorso a metodi sperimentali e validi.

4.4. Calendario prelievi

L'attività di campionamento dovrà essere ripartita sui 12 mesi dell'anno con particolare attenzione all'opportunità di campionare principalmente gli ortofrutticoli di stagione al momento della loro prima comparsa nel circuito commerciale. Si dovrà provvedere a campionare in via principale le primizie, cioè le varietà più precoci o prodotte anticipatamente con tecniche di coltivazione forzata, i prodotti di più largo consumo e le matrici risultate maggiormente irregolari negli anni precedenti.

Dovendosi distribuire l'attività di prelievo regolarmente nell'arco dell'anno anche in base alla stagionalità, risulta opportuno aumentare la frequenza di campionamento dei prodotti ortofrutticoli subito dopo la loro raccolta ed immissione in commercio: nel periodo primavera-estate per le matrici orticole; ed estate-autunno per le matrici frutticole, salvo eccezioni.

Le sostanze attive di prodotti fitosanitari presenti nei prodotti destinati all'alimentazione, con la relativa classificazione convenzionale, nonché gli intervalli di sicurezza che devono intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta – per le derrate alimentari immagazzinate l'immissione al consumo – attualmente in vigore, sono riportati in modo organico nel Decreto del Ministro della Salute del 27 agosto 2004 e sue successive modifiche; mentre per i limiti massimi delle medesime sostanze occorre fare riferimento ai Regolamenti comunitari citati in premessa.

5. FLUSSI INFORMATIVI E VERIFICHE

l'IZS A&M trasmette al Ministero della Salute – Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione, i risultati del programma comunitario di controllo ufficiale per l'anno concluso, in formato **XML**, entro il 31 marzo dell'anno successivo, usando le modalità stabilite dal Ministero (standard Sample Description) al seguente link:

http://www.salute.gov.it/fitosanitari/pagina_MenuFitosanitari.jsp?menu=flusso&lingua=italiano

Oltre a tali risultati, l'IZS A&M fornisce le informazioni indicate nell'articolo 3 del Regolamento di esecuzione UE n. 788/2012 e quelle riguardanti la partecipazione alle prove interlaboratorio comunitarie per i residui di antiparassitari organizzati dalla Commissione Europea.

Altresì, il laboratorio informa il Servizio regionale di Prevenzione Medicina Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione entro il 31 luglio di ogni anno sull'andamento delle attività svolte ed entro il 28 febbraio dell'anno successivo comunica i risultati delle analisi effettuate.

Entro il 28 febbraio, i Servizi ASReM trasmettono al Servizio regionale una relazione sull'attività svolta nell'anno precedente.

I risultati del controllo ufficiale del presente programma, previa elaborazione a livello centrale e congiuntamente a tutte le altre informazioni, saranno trasmessi da parte del Ministero della Salute – Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione all'European Food Safety Authority e agli altri Stati Membri entro il 31 agosto 2012.

5.1 Scheda di prelevamento dei campioni e calendario prelievi

Il modello di verbale di prelievo è reperibile collegandosi al seguente indirizzo: https://www.vetinfo.sanita.it/j6_sinsa/common/logout.do

La calendarizzazione dei prelievi andrà concordata d'intesa tra SIAN e SIAOA con il Laboratorio dell'IZS A&M.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Normativa comunitaria

Regolamento CE n. 178/2002 che introduce il principio fondamentale di un approccio integrato di filiera

Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento CE n. 854/2004 del 29 aprile relativo ai controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Regolamento CE n. 882/2004 del 29 aprile relativo ai controlli ufficiali

REGOLAMENTO (CE) N. 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 23 febbraio 2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio

Progetto di regolamento della commissione che modifica l'allegato II del regolamento CE n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di fitosanitari in o su determinati prodotti. Procedura e indirizzi operativi

Direttiva 2006/125/CE della Commissione del 5 dicembre 2006 sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini

Direttiva 2006/141/CE della Commissione del 22 dicembre 2006 riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento e recante abrogazione della direttiva 1999/21/CE

Regolamento di esecuzione UE n. 788/2012 del 31 Agosto 2012 relativo ad un programma comunitario di controllo pluriennale per il periodo 2011, 2012 e 2013

NORMATIVA NAZIONALE

Nota del Ministero della Salute 6219 del 20/02/2013

Nota del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali 9 ottobre 2009

Circolare del Ministero della Salute 23 maggio 2008

Decreto del Ministero della Salute 27 agosto 2004. Prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione

Decreto del Ministero della Salute 23 luglio 2003. Attuazione della direttiva 2002/63/CE – 11 luglio 2002

Decreto 09 aprile 2009 , n. 82. Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità europea ed all'esportazione presso Paesi terzi. (09G0093)

Decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290. Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti (n. 46, allegato 1, legge n. 59/1997)

Decreto del Ministero della Salute 23 dicembre 1992. Recepimento della direttiva n. 90/642/CEE relativa ai limiti massimi di residui di sostanze attive dei presidi sanitari tollerate su ed in prodotti. Prelievo dei campioni

NORMATIVA REGIONALE

Delibera di Giunta Regionale n. 1247 del 30 ottobre 2009 avente per oggetto: "Piano di controllo sull'immissione in commercio e utilizzazione dei prodotti fitosanitari per il quinquennio 2010–2014 attuato in recepimento dell'accordo Stato Regioni dell'8 aprile 2009 (Repertorio Atti n. 67/CSR)".

Anno 2013

Tab. 1 – Campioni di alimenti di origine vegetale

MATRICI DA CAMPIONARE	Numero campioni origine vegetale prodotti ambito regionale	Numero campioni origine vegetale prodotti al di fuori ambito regionale	Analisi da richiedere
1) CEREALI: - segala o avena	4		Vedi allegato I – Reg. CE N. 788/2012
2) ORTAGGI - cavoli cappucci - porri - lattuga - pomodori	4 per ciascun prodotto		
3) FRUTTA - mele - pesche, comprese le pesche noci ed ibridi simili - fragole	4 per ciascun prodotto		
4) - vino (rosso o bianco) da uve	4		
5) Agricoltura biologica	un campione di 1), 2), 3), 4)		
6) Alimenti per lattanti Differenziare gli alimenti per l'infanzia	un solo campione di alimenti destinati ai lattanti e ai bambini		

Tab. 2 – Campioni di origine animale

MATRICI DA CAMPIONARE	Numero campioni origine animale prodotti ambito regionale	Numero campioni origine animale prodotti al di fuori ambito regionale	Analisi da richiedere
-latte vaccino	4		Vedi allegato I, Reg. N. 788/2012
-carne suina	4		

Anno 2014

Tab. 1 – Campioni di alimenti di origine vegetale

MATRICI DA CAMPIONARE	Numero campioni origine vegetale prodotti ambito regionale	Numero campioni origine vegetale prodotti al di fuori ambito regionale	Analisi da richiedere
1)CEREALI: - farina di frumento - riso	4 per ciascun prodotto		Vedi allegato I – Reg. CE N. 788/2012
2)ORTAGGI - fagioli con baccello (freschi o congelati) - carote - cetrioli - patate - spinaci (freschi o congelati)	4 per ciascun prodotto		
3)FRUTTA - arance o mandarini - pere	4 per ciascun prodotto		
4)Agricoltura biologica	un campione di 1), 2), 3)		
5)Alimenti per lattanti	un solo campione di alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento		

Tab. 2 – Campioni di origine animale

MATRICI DA CAMPIONARE	Numero campioni origine animale prodotti ambito regionale	Numero campioni origine animale prodotti al di fuori ambito regionale	Analisi da richiedere
- carne di pollame - fegato (di bovini e altri ruminanti, suini e pollame)	4 per ciascun prodotto		Vedi allegato I, Reg. N. 788/2012

Anno 2015

Tab. 1 – Campioni di alimenti di origine vegetale

MATRICI DA CAMPIONARE	Numero campioni origine vegetale prodotti ambito regionale	Numero campioni origine vegetale prodotti al di fuori ambito regionale	Analisi da richiedere
1)CEREALI: - frumento	4 per ciascun prodotto	5	Vedi allegato I – Reg. CE N. 788/2012
2)ORTAGGI - melanzane - cavolfiori o broccoli - piselli senza baccello (freschi o congelati) - peperoni (dolci)	4 per ciascun prodotto	5	
3) - olio di oliva vergine	4	5	
4)FRUTTA - banane - succo di arancia - uve da tavola	4 per ciascun prodotto	5	
5)Agricoltura biologica	un campione di 1), 2), 3), 4)		
6)Alimenti per lattanti	un solo campione a base di cereali trattati		

Tab. 2 – Campioni di origine animale

MATRICI DA CAMPIONARE	Numero campioni origine animale prodotti ambito regionale	Numero campioni origine animale prodotti al di fuori ambito regionale	Analisi da richiedere
- burro	4	5	Vedi allegato I, Reg. N. 788/2012
- uova di galline	4	5	